

2018 BERGE Lemberger trocken GG 0,75 Ltr.

VDP.GROSSES GEWÄCHS®

Artikelnr. 01217618

Karl Haidle



Vegan



Informationen

Kategorie: Wein

Farbe: rot

Geschmack: trocken

Jahrgang: 2018

Rebsorten: Lemberger

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein

VDP-Klassifikation: VDP.GROSSES GEWÄCHS®

Land: Deutschland

Region: Württemberg

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Öko-Kontrollstellennummer Produzent: DE-ÖKO-022

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Biologischer Anbau: Ja

Beschreibung

Ein ausgeprägt würziges Bouquet entströmt dem Glas:

Wachholderbeeren und Lorbeer dominieren den Duft. Fruchtbetonte Komponenten wie Brombeeren, Heidelbeeren und Pflaumenmus zeigen weitere typische Merkmale dieser Rebsorte. Ein Hauch von Schokolade trägt zusätzlich zu einem vielschichtigen aromatischen Spektrum bei. Am Gaumen überzeugt der kräftige Körper, der durch den perfekten Säurelift dennoch Eleganz ausstrahlt. Holunderbeeren und rote Johannisbeeren, danach Kakao sowie etwas Karamell sorgen für ein ausgewogenes Geschmackserlebnis. Zum Schluss lassen sich Piment und wieder Wacholder entdecken. Ein sehr eleganter und hochkarätiger Vertreter der Spezies Lemberger, der stets Lust auf den nächsten Schluck macht. Der Stettener Mönchberg ist die Rotweinlage für Haidle's Lemberger schlechthin. Kräftige Böden wie Bunter Mergel und Kieselsandstein sind gute Voraussetzungen für komplexe Weine. Die Weinberge ziehen sich unterhalb des Kernens entlang, einer Erhebung, die zum Schurwald gehört, bis zum südlichen Waldrand von Stetten. Bisher wurden die Weinberge im Mönchberg gemeinsam abgefüllt. In den Fässern wurden die Trauben der Gewanne „Gehrnhalde“ und „Berge“ aber schon immer getrennt ausgebaut. Da Jahr für Jahr das



Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
<https://www.weinhaus-stetter.net/>
© Weinhaus Stetter

2018 BERGE Lemberger trocken GG 0,75 Ltr.

VDP.GROSSES GEWÄCHS®

Artikelnr. 01217618

Karl Haidle



Vegan



unterschiedliche Terroir der beiden Gewanne auch im Fass deutlich bestätigt wurde, war eine getrennte Abfüllung nur die logische Konsequenz. Das Gewann Mönchberg Berge liegt südlich von Stetten und ist der letzte noch zum Mönchberg gehörende „Zipfel“. Trotz der Waldnähe bringt das Gewann durch die reine Süd-Ausrichtung enorm starke und komplexe Rotweine hervor. Neben den Lembergern reifen hier sogar Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc für unsere Cuvée „Ypsilon“. Die warmen Böden von Kieselsandstein und Buntem Mergel ergeben eine völlig andere Stilistik als die Gehrnhalde, jedoch nicht weniger spannend. Maischegärung, knapp 24 Monate in neuen und neutralen Barriquefässern gereift

Bewertungen

Vinum: 92

Falstaff: 96

Eichelmann: 92

Gault&Millau: 4

Allergene

Enthält Sulfite: Ja

Produzent

Seit 2014 wird der Betrieb in dritter Familiengeneration von Sohn Moritz geführt. Das konsequente Bestreben nach Qualität setzt Moritz fort und so war es nur folgerichtig, das Weingut auf biologischen Anbau umzustellen. 2019 wird Moritz Haidle zum VDP. Vizepräsident gewählt. Derzeit bewirtschaftet das Weingut 5 GROSSE LAGEN im Remstal. Der Grundsatz „Gute Weine werden im Weinberg gemacht und nicht im Keller“ steht im Weingut an erster Stelle. Das kompromisslose Vorgehen im Weinberg, durch minimalste Erträge, das Arbeit im Einklang mit der Natur und die reduzierte Arbeit im Keller zeichnen die feinen und ausdrucksstarken Weine aus. Falstaff: 4 Sterne und „Newcomer des Jahres 2019“ Eichelmann: 4 Sterne, Gault Millau: 4 Trauben, falstaff: 4 Sterne



Karl Haidle
Deutschland / Württemberg
Hindenburgstraße 21
71394 Kernen-Stetten



Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
<https://www.weinhaus-stetter.net/>
© Weinhaus Stetter